

Ingredienti

4 mele

20gr burro

1 cucchiaino di zucchero

Gelato alla crema

8 Biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

Tirare fuori dal frigo il burro e farlo ammorbidire, poi mischiarlo con un cucchiaino di zucchero. Tagliare la parte superiore della mela e svuotarne il centro.

Spalmare un po’ di burro sulla polpa e anche sul coperchio della mela.

Mettere nel forno caldo a 160° per circa 30/40 minuti: deve essere cotta e morbida, ma ancora consistente.

Nel frattempo sbriciolare con le mani i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e mescolarne la metà con un po’ di gelato.

Una volta che la mela è cotta, lasciarla raffreddare un po’, poi scoperchiarla e, nel buco centrale, mettere un po’ di gelato con i biscotti sbriciolati.

Accompagnare il tutto con altro gelato e altri biscotti sbriciolati.

http://lovercupcakes90.blogspot.it/2015/01/apple-pie-modo-mio.html

-